



Kasteel d'Aertrycke

Babyborrel

Een klein wonder, groot feest!



RECEPTIE

duur: 3 u - incl. dranken

Sympa hapjesformule vanaf 45 pers.

- Verwelkoming met een glaasje Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- 2 spreads & toastjes op de receptietafels
- 7 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)

Bienvenue hapjesformule vanaf 30 pers.

- Verwelkoming met een glaasje Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- 2 spreads & toastjes op de receptietafels
- 5 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)
- 2 trendy bordjes volgens selectie van de chef
- Puntzakje Belgische frietjes
- 2 desserthapjes als leuke afsluiter

Kinderformule

- Kinderchampagne en frisdranken
- Chips
- Kindvriendelijke snacks
Mini kaaskroketje, mini frikandel en frietjes
- Kinderijsje

Tarieven

Sympa - Volwassenen (vanaf 14 jaar)	€ 49,00
Bienvenue - Volwassenen (vanaf 14 jaar)	€ 58,00
Kinderen (3 - 13 jaar)	€ 21,00
Extra uur drankenforfait incl. bediening	+ € 12,00 p.p.

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Sélection brut "Comtesse Marie-Julie", sinaasappelsap
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen
- Bieren zoals: Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Bruin, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0%
- Waters en frisdranken

DESSERTENBUFFET

duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 60 personen

Verwelkoming

Als verwelkoming serveren wij de genodigden een glaasje Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"

Invulling dessertbuffet

- **Warme populaire dessertjes**
Warme wafeltjes - moelleux van chocolade - amandelcrumble van Jonagold - crème brûlée - Irish Coffee
bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, warme chocoladesaus ...
- **Gebak**
Fruittaartjes - mini sablé Breton met rood fruit - citroentaartje - bresiliennetaartje - Boules de Berlin - artisanale chocoladebrownie - pastel de nata - rijsttaart - confituurtaart - frangipanne
- **Dessertglaasjes**
Mousse van Callebaut chocolade - mousse van baileys - bavarois van rood fruit - tiramisu - panna cotta met bosvruchten
- **Lekker fris**
Variatie van 3 soorten roomijs - sorbet - fruitsalade
- **Nostalgie**
Snoep uit onze bokaal
- **Selectie aan kazen (steeds 3 soorten aanwezig)**
Als voorbeeld: Brugse Blomme - Brie - Comté - Fourme d'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, geleï, vers gebakken broodjes en hoeveboter

Tarieven

Volwassenen (vanaf 14 jaar)	€ 53,00
Kinderen (3 - 13 jaar)	€ 21,00
Extra uur drankenforfait incl. bediening	+ € 12,00 p.p.

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Sélection brut "Comtesse Marie-Julie", sinaasappelsap
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen
- Bieren zoals: Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Bruin, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0%
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie en theeselectie



WALKING DINNER

duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 50 personen

Als verwelkoming serveren wij de genodigden 3 hapjes geselecteerd door onze chef.

Walking dinnergerechten

(Maak uw keuze uit 4 walking dinnergerechtjes uit onderstaande lijst)

Koude gerechten

- Argentijnse lauwe gamba - tomaat - burrata
- Carpaccio van rund - rucola - parmezaan
- Trio van zalm - gerookt - gravlax - tartaar
- Rundstartaar - pont neuf aardappel
- Tomaten variëteiten - burrata - crème basilicum
- "Steak tartare" van wortel



Warme gerechten

- Kabeljauwbites – verse tartaar
- Op vel gebakken zeebaars – risotto
- Duo van kaas - en garnaalkroketjes
- Gegrilde zalm – gesmolten spinazie
- Parmentier – aardappelmousseline
- Mini vol au vent van kip – mousseline
- Mini vol au vent van noordzeevis – mousseline
- Scampi – griekse pasta – zuiderse aroma
- Stoofpotje – varkenswangetjes – sausje van bruine Leffe
- Tartiflette – reblochon (beschikbaar van nov – feb)
- Asperges – Vlaamse wijze (beschikbaar van april – juni)
- Pasta met truffelroom
- Gefrituurde sushi van warme groentjes - wasabi mayo
- Geroosterd Belgisch rund "Wit-blauw" – béarnaise
- Argentijnse gamba – tomaat – burrata
- Mini sint-jacobsvrucht
- Puntzakje friet met verse mayonaise



+ €2.50/p.p.

+ €2.50/p.p.

+ €2.50/p.p.

altijd inbegrepen

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Sélection brut "Comptesse Marie-Julie", sinaasappelsap
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen
- Bieren zoals: Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Bruin, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0%
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie en theeselectie

Kinderformule

- Kinderchampagne en frisdranken
- Chips
- Kindvriendelijke snacks
Mini kaaskroketje, mini frikandel en frietjes
- Kinderijsje

Tarieven

Volwassenen (vanaf 14 jaar)	€ 74,00
Kinderen (3 - 13 jaar)	€ 21,00
Extra uur drankenforfait incl. bediening	+ € 12,00 p.p.
Extra gerechtje gewenst?	+ € 5,00 per gerecht



Zoete afsluiters

Chef's selectie van 3 mini-dessertjes

- Dessertglaasje - sablé breton met fruit - mini ijsje



ONTBIJT

start om 8.30 uur – einduur omstreeks 11 uur - incl. dranken - vanaf 80 pers.

- Een glaasje Sélection Brut “Comtesse Marie-Julie” wordt aangeboden
- Ontbijtbuffet
 - Koffiekoekjes “pur beurre”
(Croissant, rozijnenkoek, chocoladekoek, crémekeok)
 - Variatie van 4 verschillende broodsoorten
(Bv. ciabatta, stokbrood, houthakkersbrood, zachte pistolets, krokante pistolets)
 - Een assortiment aan beleg
(Bv. ham, salami, kippenwit, jonge kaas, smeerkaas, confituur, chocopasta)
 - Gerookte zalm
 - Yoghurt
 - Cornflakes
 - Fruitsalade
 - Wafeltjes
 - Gebakken eitjes, worstjes & spek

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals:

- Sélection brut “Comtesse Marie-Julie”
- Sinaasappelsap
- Koffie of thee
- Waters en frisdranken

Tarieven

Volwassenen (vanaf 14 jaar)	€ 47,00
Kinderen (3 - 13 jaar)	€ 21,00

Uitbreiding formule

U kunt uw receptie uitbreiden met extra comptoirs

Oesterbar

Twee oesters per persoon voorzien

+ € 5,00 p.p.

Comptoir 'zalm'

Gerookte zalm

Gravad lax

Mousse van zalm

+ € 6,00 p.p.

Comptoir 'Japonaise'

Kroepoek van rode biet met tartaar van zalm - kroepoek van kurkuma met tartaar van tonijn

Sashimi van zalm - sashimi van tonijn

Wakame salade - soja dressing - pikante dressing & luchtige wasabi mayonaise

+ € 8,00 p.p.

Comptoir 'Foie gras'

Truffel van foie gras

Soesje met ganzenlever

Glaasje met parfait van foie gras

+ € 8,00 p.p.



Wijnen à la carte

Bubbels

- Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje) € 25,00

Huischampagne

- Charles Latour Brut "Grande Réserve" (Frankrijk) € 45,00

Witte wijn

- Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië) € 22,00
- Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk) € 23,00
- L'or de Vignes "Chardonnay" 2024 - Pays d'Oc (Frankrijk) € 23,00
- Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk) € 32,00
- Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk) € 36,00
- La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk) € 36,00
- Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk) € 36,00
- La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk) € 44,00

Rosé wijn

- Saveurs Occitanes Rosé Pays d'Oc (Frankrijk) € 26,00
- Le Cri Rosé "je vous en Gris Pays d'Oc (Frankrijk) € 26,00

•

Rode wijn

- Les Trois Lunes "100% Cabernet Sauvignon Reserve" 2022 (Frankrijk) € 22,00
- Stellenrust Estate "Kleine Rust" Red" - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika) € 26,00
- Las Hermanas " Monastrell" Syrah 2022 (Spanje) € 26,00
- Astrale 2024 - Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italië) € 26,00
- Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk) € 33,00
- Château de la Commanderie (Frankrijk) € 33,00
- Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk) € 45,00
- Château Croque Michotte (Frankrijk) € 59,00





Goed om te weten

Langer vieren dan de voorziene tijdsduur?

Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 €/begonnen uur/kelner (incl. btw)

Tafelschikking

Wij voorzien een variatie van hoge receptietafels en lage zittafels.

Prijswijzigingen

Prijzen kunnen aangepast worden indien markt- of economische situaties grondig wijzigen.

Allergenen of dieetwensen

Wij willen graag rekening houden met uw dieet. Heeft u allergieën, volgt u een vegetarisch dieet, of heeft u een lactose- of glutenintolerantie? Laat het ons weten!

Voorschot

Uw reservatie is pas definitief na het betalen van een voorschot van € 500,00 en na bevestiging van onze salesverantwoordelijke.

Alle betalingen worden verricht per bankoverschrijving op rekening BE73 7360 1510 2560

Alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen.

Opgemaakt op 01/11/2024
Geldig tot 01/12/2025.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Onze gegevens

Kasteel d'Aertrycke

Adres: Zeeweg 42, 8820 Torhout

Email: info@kasteeldaertrycke.be

Telefoon: +32 477 35 22 45

